

Seminarios Miércoles del exportador

Requisitos sanitarios para la exportación de alimentos y bebidas

Lima, 8 de julio de 2026

**Kattia Valverde
Silva**

digesaconsul@minsa.gob.pe

Índice

1 Competencias
en materia de
inocuidad
alimentaria

2 Trámites
administrativos

3 Armonización
de certificados
de exportación

1

Competencias en materia de inocuidad alimentaria

AUTORIDADES COMPETENTES EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

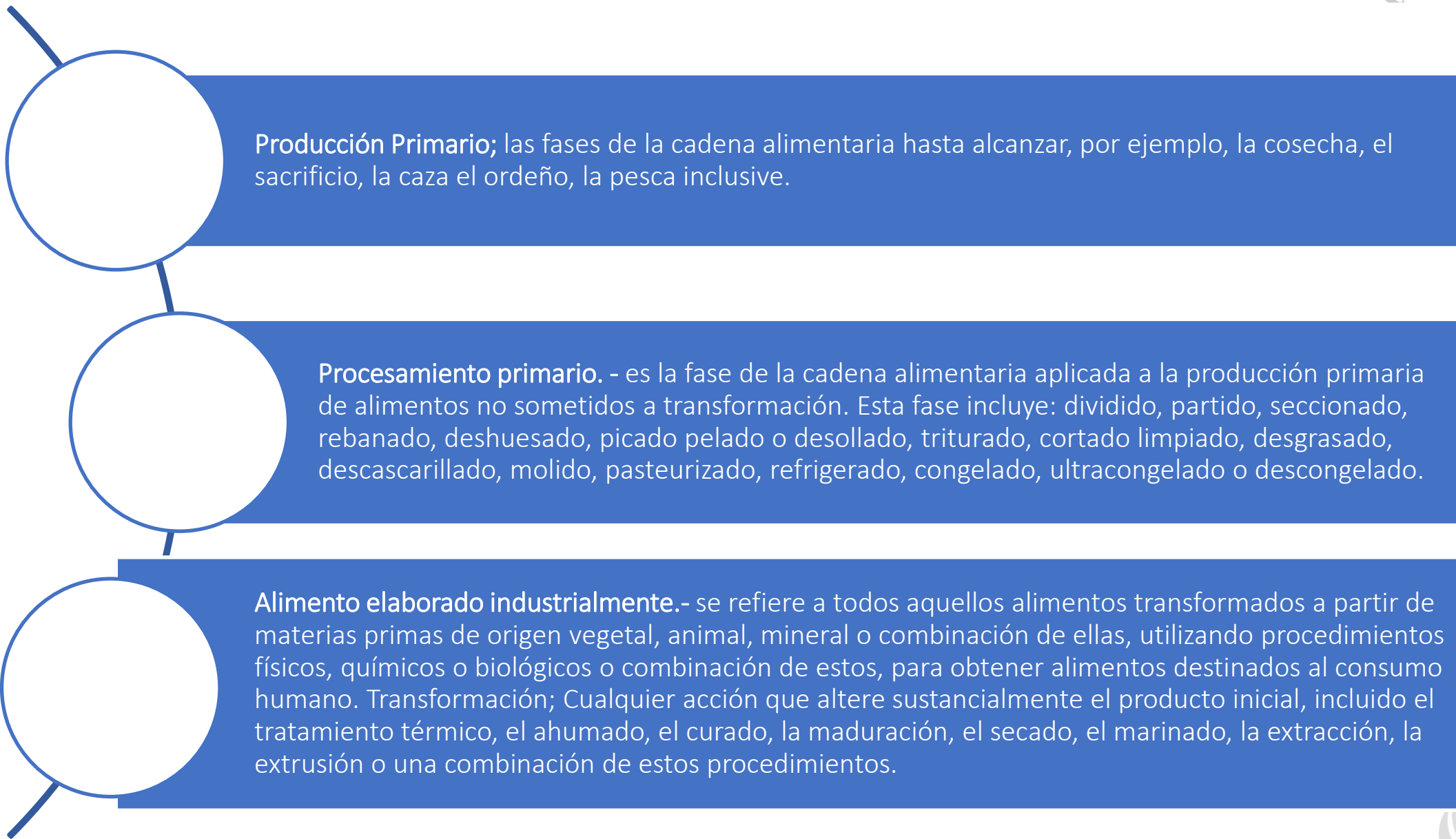
Ley de Inocuidad de los Alimentos- Decreto Legislativo 1062
Reglamento de la Ley de Inocuidad – Decreto Supremo 034-2008-AG

MIDAGRI	MINSA	PRODUCE
ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO PRIMARIA. PIENSOS	ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS (a excepción de pesqueros y acuícolas)	ALIMENTOS DE ORIGEN PESQUERO Y ACUICOLAS
SENASA 	DIGESA 	SANIPES 

SENASA: Servicio Nacional de Sanidad Agraria- MINISTERIO DE DESARROLLO AGRARIO Y RIEGO

DIGESA: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria –MINISTERIO DE SALUD

SANIPES: Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura- MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN



Producción Primario; las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, la caza el ordeño, la pesca inclusive.

Procesamiento primario. - es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación. Esta fase incluye: dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado pelado o desollado, triturado, cortado limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, pasteurizado, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.

Alimento elaborado industrialmente.- se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano. Transformación; Cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de estos procedimientos.

NO SON COMPETENCIA DE LA DIGESA

Procesamiento primario



Productos pesqueros y acuícolas



Productos con propiedades en salud

- Productos Dietéticos.
- Productos herbarios con propiedades en salud.

Requisitos para la Exportación de Alimentos y Bebidas

Estarán sujetos a lo
solicitado por el país de destino



2

De los trámites administrativos



La DIGESA no autoriza la exportación.

Los requisitos establecidos en los procedimientos administrativos TUPA, son de obligatorio cumplimiento.

La DIGESA, emite i) Certificados de Libre venta y ii) Certificados sanitarios de exportación

Certificado de Libre Comercialización (CLV) TUPA 33

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/expedientes/tupas.aspx>

33	-	Certificado de Libre Comercialización de alimentos de Consumo Humano fabricados y/o elaborado en el país	S/ 70.8	5 días hábiles	Procedimiento Automático Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	Certificado de Libre Comercialización de alimentos de Consumo Humano fabricados y/o elaborado en el país. 
----	---	--	---------	----------------	---	--

Requisito

- Se emite para productos que cuenten con Registro Sanitario vigente.

Certificado Sanitario Oficial de Exportación

TUPA 34

34	-	Certificado Sanitario Oficial de Exportación de Alimentos de Consumo Humano.	S/ 70.8	2 días hábiles	Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	Certificado Sanitario Oficial de Exportación de Alimentos de Consumo Humano. 
----	---	--	---------	----------------	--	--

Requisitos

- Contar con habilitación sanitaria **vigente** a la fecha de la producción del lote a exportar.
- Informe de la evaluación higiénico sanitaria del producto a embarcarse. (Envase, embalaje, almacenamiento).
- Informe de ensayo emitido por un laboratorio acreditado.
- Documentos que sustenten los datos adicionales en el Certificado Sanitario



COMISIÓN DE LIBRE COMERCIO DEL PROTOCOLO ADICIONAL AL
ACUERDO MARCO DE LA ALIANZA DEL PACÍFICO

DECISIÓN No. 8

Visualizador de documentos electrónicos para la exportación e importación en las
Ventanillas Únicas de Comercio Exterior en la Alianza del Pacífico

Se pone en conocimiento de las autoridades de los países Chile, Colombia y México que la VUCE ha implementado el **Código QR en Documentos Digitales**, para trámites que se encuentren dentro del Acuerdo Marco de la Alianza del Pacífico. De esta manera, se pondrá a disposición de las autoridades competentes de cada país de la Alianza del Pacífico la información de los certificados para la exportación e importación en las VUCEs.





CERTIFICADO SANITARIO OFICIAL DE EXPORTACION
Relativo a los productos Alimenticios

País Expedidor: PERÚ
Autoridad Competente: Ministerio de Salud, Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)

1. Identificación del Producto Alimenticio

Blank area for product identification.

Verifica tu documento en https://www.vuce.gob.pe/paginas/documentos_internacionales.aspx usando el código: 2023032638

VILLA,
842
SA

TAVO

I. Formatos con Código QR

La Ventanilla Única de Comercio Exterior, implementó el Código QR para los siguientes formatos:

TUPA	FORMATO	DESCRIPCION
CA-07	SNS016	Certificado Sanitario Andino de Exportación o Re-exportación de animales, productos y subproductos de origen animal
34	DGS002	Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos para consumo humano.
33	DGS004	Certificado de libre comercialización de alimentos de consumo humano fabricados y/o elaborados en el país

II. Consulta de documentos con Código QR en la página web de la VUCE

1. Ingresar a la página web de la VUCE, seleccionar la opción Servicios del menú principal, luego dar clic en Documentos Internacionales y en seguida se muestra el formulario para ver el documento digital con el Código QR.



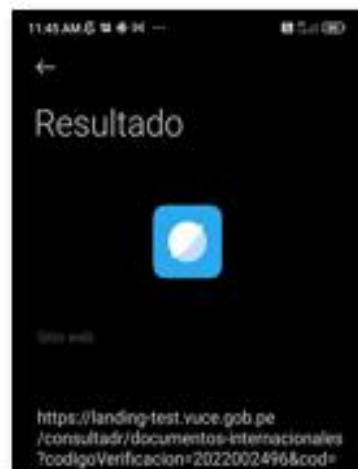
III. Lectura del Código QR

La información de los certificados, puede ser verificada utilizando un dispositivo móvil. Los pasos a seguir::

1. Seleccionar la aplicación para leer el código QR y dirigir la cámara durante unos segundos al Código QR del documento digital.



2. En el nuevo formulario se muestra la dirección electrónica oficial de la VUCE y el botón Ir al sitio web. Finalmente, presionar el botón para ver la información del certificado.



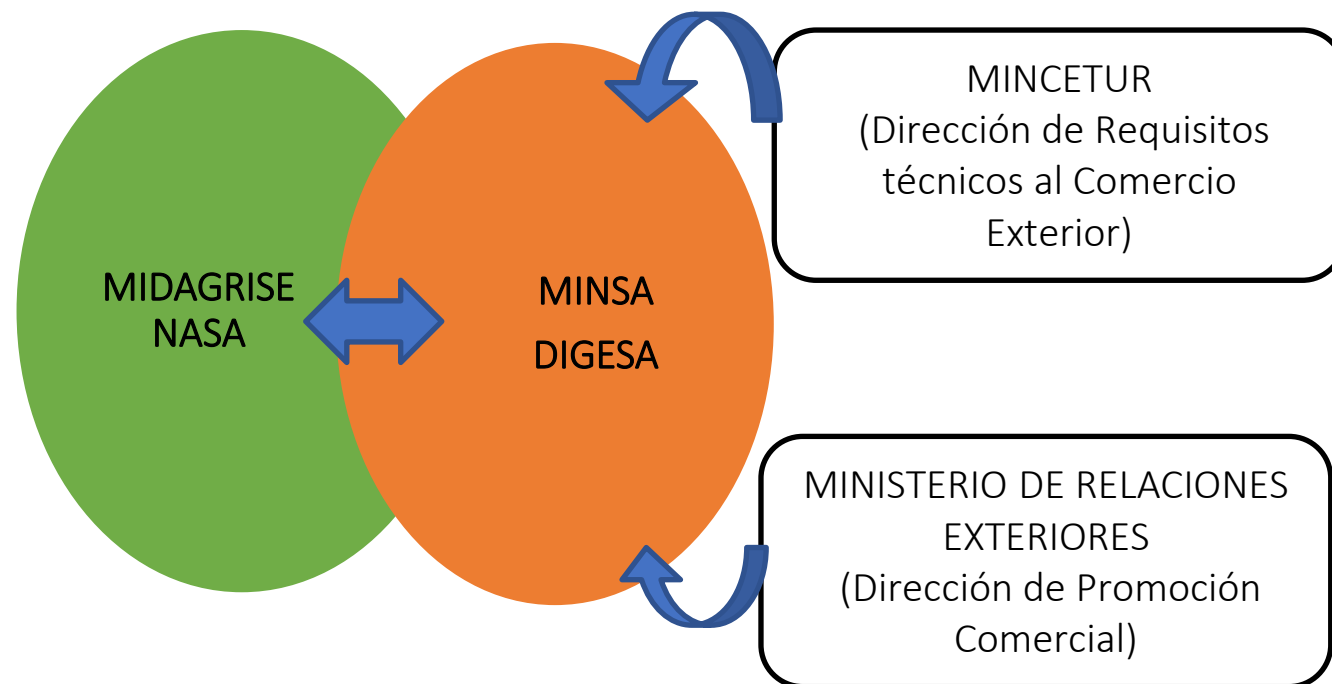
2. En el campo Código de verificación, ingresar el código ubicado en la parte lateral derecha del documento digital, marcar la casilla No soy un robot del reCAPTCHA y finalmente presionar el botón BUSCAR.

The image illustrates the verification process for digital documents. It shows a 'SERVICIOS' (Services) menu with a document icon. Below it is the 'DOCUMENTOS INTERNACIONALES' (International Documents) form. The form has a field for 'Código de verificación' (Verification code) with the placeholder 'Ingrese código de verificación'. Below this is a reCAPTCHA checkbox labeled 'No soy un robot'. A blue arrow points from the verification code field to a close-up of the document's right side, which shows the code '2022002387' highlighted in a green box. Below the main form is a smaller version of the same form, but with the verification code field filled with '202200000000' and the reCAPTCHA checkbox checked, with a green checkmark next to it. The 'BUSCAR' (Search) button is highlighted in red.

3 Armonización de certificados de exportación



Lineamientos que ordenan el trámite para la certificación sanitaria de exportación de alimentos industrializados de origen animal destinados al consumo humano



http://www.digesa.minsa.gob.pe/Orientacion/presentacion_reunion_lineamientos.pdf



Mantener un orden en las comunicaciones.

Todas las entidades involucradas comparten la información.

Facilidad para el exportador de contar en un solo documento con la información sanitaria.

Interacción con las contrapartes sanitarias asegurando la aceptación de los certificados armonizados.

Planificación para el cumplimiento de requisitos hacia mercados a los que aún no se exporta, tanto para las autoridades sanitarias como para las de promoción de comercio exterior.

Requisitos de los países de destino

Solicitud

mesadepartediges@minsa.gob.pe

- Manifestando el interés de exportar productos.
- Numero de validación HACCP (vigente).
- Nombre del alimento, partida arancelaria.
- Ficha técnica del producto.
- Diagrama de flujo del proceso.



Requisitos de los países de destino

Cuestionarios.

Equivalencias

Habilitación de
los
establecimientos
de fabricación.

Auditorias
presenciales.

Recomendación
de los
establecimientos
de fabricación.

Modelo de
Certificado
sanitarios de
exportación.

Requisitos de los países de destino

Cuestionarios

Cuestionario para la autoridad sanitaria.

Cuestionario para la industria.

Equivalencias

Reconocer el SNCA, o partes pertinente, pueden cumplir los mismos objetivos y resultados o nivel de protección del país importador.

Habilitación de los establecimientos de fabricación

El país de destino requiere información.

Puede requerir auditorías presenciales o documentarias.

Requisitos de los países de destino

Auditorías presenciales

Se requiere confirmación oportuna.

Misión del país de destino.

Modelo de CSOE

(PE) Productos lácteos		
Información sanitaria	II.a.N° de referencia del certificado	II.b.N° de referencia TRACES
La Autoridad Sanitaria representada por el veterinario oficial abajo firmante, certifica que: II.1. Los productos han sido fabricados en un establecimiento autorizado sanitariamente por la Autoridad Competente, que aplica el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – APPCC/HACCP, que comprende los programas de Buenas Prácticas de Manufactura –BPM/ GMP, y programas de Higiene y Saneamiento – PHS/SSOP. II.2. Los productos cumplen con las especificaciones del proceso de industrialización que garantizan el control sanitario de los puntos críticos para la inocuidad alimentaria e inactivación de los agentes patógenos para la salud humana y la sanidad animal. La leche fue sometida a cualquiera de los siguientes tratamientos (1): (o bien) II.2.1. Pasteurización rápida (HTST) al menos de 72°C durante por lo menos 15 segundos (o bien) II.2.2. Pasteurización rápida (HTST) durante dos (2) veces consecutivas si el pH es inferior a 6.5 (o bien) II.2.3. Pasteurización lenta al menos 63°C durante por lo menos 30 minutos II.3. Se tomaron las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto de la leche o sus productos con cualquier microorganismo potencialmente patógeno para las personas y animales. II.4. Son aptos para consumo humano. II.5. Atestación zoonosaria adicional: los productos cumplen con los requisitos mencionados a continuación: II.5.1. Proceden de rebaños y establecimientos de producción primaria que no tuvieron restricciones sanitarias en el momento de la recolección de la leche. II.5.2. El establecimiento de producción primaria y el área de al menos 10 Km. a su alrededor, no han estado bajo cuarentena o bajo restricciones de la movilización de animales, durante los sesenta (60) días previos al embarque. II.5.3. El producto fue sometido a una inspección o verificación certificada por SENASA de salida		
Notas Parte I (1) Táchese lo que no proceda. El color de la tinta del sello y de la firma será diferente al de los caracteres impresos. El certificado deberá expedirse en español, en papel impreso con membretes, logos y sellos de la Autoridad Sanitaria		

INOCUIDAD DIGESA

SANIDAD ANIMAL SENASA

Requisitos de los países de destino

Recomendación de los establecimientos

Deben contar con la certificación de la validación HACCP vigente.

Cumplir con los requisitos de procesos establecidos por el país de destino.

Solicitar auditorias de seguimiento.



18 categories de alimentos requiere recomendación de la autoridad.

https://www.mincetur.gob.pe/reglamentostecnicos/informacion_general/informacion_general.html?c=IG_noticias.

Solicitar por mesa de partes usuario y clave.

Artículo 6º.- De la Autoridad Sanitaria. El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) es la encargada de realizar las actividades de validación técnica y seguimiento periódico de la aplicación del Plan HACCP, con el fin de verificar su idoneidad técnica y su efectiva aplicación en el proceso de fabricación de alimentos y bebidas (...). NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006.

Aceptación por parte del país
de destino.

DIGESA

Seminarios Miércoles del exportador

Preguntas y respuestas

**Kattia
Valverde Silva**

digesaconsul@minsa.gob.pe

mesadepartedigesa@minsa.gob.pe

